



# Menu du 21 juillet au 1 août 2025

Restaurant scolaire de DOMPIERRE-SUR-YON

Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement



	Semaine du 21 juillet au 25 juillet	Semaine du 28 juillet au 1 août
LUNDI	Salade de blé <b>BIO</b> Sot l'y laisse de poulet, Ratatouille Fruit de saison	Taboulé à la semoule <b>BIO</b> Sauté de porc <b>BBC</b> , petits pois et Carottes <b>BIO</b> Fromage <b>BIO</b> Fruit de saison
MARDI	Melon Filet mignon de porc, Lentilles Entremets chocolat au lait	Salade de tomates et concombres, Rôti cœur de rumsteak, gratin dauphinois aux pdt <b>BIO</b> Glace
MERCREDI	Macédoine de légumes au thon Ravioli Fromage <b>BIO</b> Glace	Macédoine au thon Blanquette de veau <b>VVF</b> Salsifis Fromage <b>BIO</b> Fruit de saison
JEUDI	Tomate vinaigrette à la feta et basilic Émincé de Bœuf <b>VBF</b> à la bourguignonne, Carottes <b>BIO</b> Riz au lait	Carottes râpées <b>BIO</b> Coquillettes <b>BIO</b> aux deux saumons et basilic Fromage <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b>
VENDREDI	Céleri rémoulade Poisson au beurre blanc, Semoule <b>BIO</b> Fromage <b>BIO</b> Fruit de saison	Melon Lomo de porc fermier <b>VVF</b> Gratin de choux-fleurs et brocolis <b>BIO</b> Éclair au chocolat

**VBF** : Viande de Bœuf Française    **BBC** : Bleu Blanc Cœur    **LR** : Label Rouge    **BIO** : Issu de l'agriculture BIO local  
**VVF** : Viande de Porc Française    **VVF** : Viande de Veau Française    **BIO** : Issu de l'agriculture BIO

« Malgré le soin apporté à la préparation des repas, des allergènes sont régulièrement manipulés au sein de l'établissement. Par conséquent, l'établissement ne peut pas s'engager sur une maîtrise totale des risques de contaminations croisées fortuites. En revanche, l'établissement est en mesure de maîtriser l'incorporation volontaire d'allergènes dans les recettes par la prise en compte de l'étiquetage »

**NOS PRODUCTEURS BIO et LABEL DE DOMPIERRE-SUR-YON**

**La chouette des Petites Vergnes** : Maraîcher BIO  
**Marion MOULINEAU** : Mogettes BIO, haricots rouges et noirs BIO, potimarron BIO  
**Anthony ROGER** : Pdt BIO, oignons, patates douces  
**Mathieu PILARD** : Mogettes Label Rouge